

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, N. (2007). *Pembuatan Mie Basah dalam Penambahan Wortel (Daucus Carota L.)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hidayati, R., & Ismawati, R. (2014). *Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *E-Journal Boga*, 206.
- [DepKesRI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1998). Permenkes No. 1168/Menkes/Per/IX/1998 Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Alumni.
- Pitojo, Setijo dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta
- Citra Fanny Samparaya. 2018. *Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia*. Dikutip dari: (<https://travel.kompas.com/read/2018/09/20/083600927/kemenpar-tetapkan-3-destinasi-kuliner-indonesia>) (diakses tanggal 8 juli 2019)
- Sumpena, U. 2005. *Budidaya Mentimun Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta, hlm 17-19
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Deny Indra Praja. (2015). *Zat Makanan, Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta : Garudawacha
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). *Nutrition for foodservice and culinary professionals*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Wahidah,N.2010 .Komponen-komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan.<http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-memengaruhi-cita.html>. (Di akses tanggal 28 November 2013).

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung :

Alfabeta, CV.

Sutama, 2016, Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, PTK dan R&D, Kartasura, Fairuz Media;

Arikunto, Suharsimi. (2009). Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta:Bumi Aksara

Arikunto, Suharsimi. (2009). Manajemen Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: DIDIT DWI PRASETIYO		Foto 3x4	
NIM	: 175800027			
Program Studi	: PVKK- TATA BOGA			
Pembimbing	: Dr. Hj. Sujilowati, Mpd.			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....			
Judul Skripsi	PENGARUH PENAMBAHAN ABU MERANG TERHADAP KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	15-12-2020	Konsultasi Revisi Bab I - II		<i>[Signature]</i>
2	19-12-2020	Konsultasi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
3	23-12-2020	Revisi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
4	24-12-2020	Konsultasi Bab IV		<i>[Signature]</i>
5	26-12-2020	Revisi Bab IV		<i>[Signature]</i>
6	28-12-2020	ACC Bab IV		<i>[Signature]</i>
7	05-01-2021	Konsultasi Bab V		<i>[Signature]</i>
8	10-01-2021	ACC Bab V		<i>[Signature]</i>
9	17-01-2021	Konsultasi Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
10	18-01-2021	ACC Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
Dinyatakan selesai tanggal : 20....				

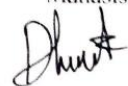
Mengetahui,
Ketua Program Studi,


.....

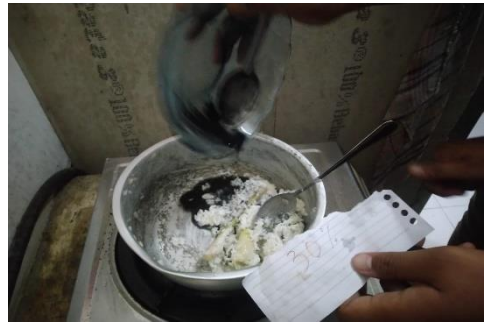
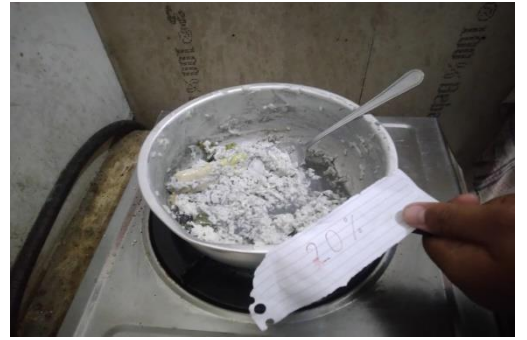
Pembimbing,


.....*[Signature]*.....

Surabaya,
Mahasiswa,


DIDIT DWI P.....

Lampiran



Lampiran

LEMBAR OBSERVASI

Pengaruh Penambahan Abu Merang Terhadap Warna, Rasa Dan Daya Terima Masyarakat Terhadap Nasi Gurih Ceria

I. Identitas

Nama Observer : Fitri Wulandari
Hari/ Tanggal : Kamis 28/01/2021
Alamat Observer : Kendung Gang III

II. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti mohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terima kasih atas perhatiannya.

III. Petunjuk

- Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
- Berikut ini adalah hasil jadi Penambahan abu merang pada Nasi gurih ceria. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil nasi gurih setelah ditambahkan abu merang yang disukai dan kemudian menuliskan alasannya pada kolom alasan.
- Panelis dipersilahkan untuk memberikan tanda checklist (✓) pada kolom yang dianggap sesuai.

IV. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, serta tingkat daya terima masyarakat. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

- Skor 5 : Sangat Baik
Skor 4 : Baik sekali
Skor 3 : Baik
Skor 2 : Cukup Baik

Skor 1 : Tidak baik

a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 10%			✓		
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 20%					✓
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 30%		✓			

Keterangan:

Skor (5) : Gurih,terasa,merang,dan rempah-rempah

Skor (4) : Gurih,tidak terlalu terlalu terasa merang dan rempah-:
rempah

Skor (3) : Gurih, beraroma rempah-rempah

Skor (2) : Gurih, sedikit beraroma rempah-rempah

Skor (1) : Gurih, tidak beraroma rempah-rempah

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 10%		✓			
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 20%			✓		
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 30%					✓

Keterangan:

Skor (5) : Hitam pekat

Skor (4) : Hita muda

Skor (3) : Hitam keabu-abuan

Skor (2) : Hitam agak putih

Skor (1) : Hitam Pudar kearah putih

c. Tingkat Daya Terima Masyarakat

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 10%	✓				
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 20%				✓	
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Abu Merang 30%					✓

Skor (5) : Sangat Suka

Skor (4) : Sedikit Suka

Skor (3) : Suka

Skor (2) : Sedikit Tidak Suka

Skor (1) : Sangat tidak Suka

Saran:

